

SPÉCIAL IMMOBILIER LES PRIX DANS 500 VILLES

l'express

l'express.fr • n° 3430 semaine du 29 mars au 4 avril 2017

M 01722 - 3430 - F. 4,50 €



**Héritier caché de Hollande
ou candidat de droite masqué,
le favori des sondages
multiplie les ambiguïtés**



MACRON LE FLOU EN MARCHE

750 XPF • ESPAGNE, ITALIE, PAYS-BAS, DOM, ANDORRE, PORTUGAL, GRÈCE, LUXEMBOURG : 4,50 € • ALLEMAGNE, AUTRICHE : 5 € • FINLANDE : 4,80 € • CANADA : 6,99 \$ CAD • USA : 6,99 \$ USD • MAROC : 36 Mdh • TUNISIE : 4 EN TUN • CHYPRE : 4 EN PSE

PASSIONS

Le chef étoilé-pâtissier-star cathodique dévoile sa nouvelle botte secrète : un comptoir nippo-fusion. Cinglant !

La niaque LIGNAC



Le Bar des Prés ♥♥♥♥

- ◆ 25, rue du Dragon, Paris (VI^e)
- ◆ 01-43-25-87-67
- ◆ www.lebardespres.com
- ◆ Menu déjeuner : 40 €.
- Carte : 60 €.
- Ouvert tous les jours.

Quel Cyril Lignac préférez-vous ? Le joli cœur qui se bronze le nombril en charmante compagnie en couverture de *Paris Match* ? Le dandy donnant du « gourmand-croquant » à toutes les sauces sur les plateaux de M6 ? La vedette d'Instagram aux 350 000 abonnés ? Ou bien le chef-entrepreneur sourcilieux et visionnaire, qui mène sa barque avec une étonnante dextérité dans l'océan agité de la restauration parisienne ? C'est pas compliqué : le garçon transforme à peu près tout ce qu'il touche en or. Sa table gastronomique Le Quinzième affiche une étoile Michelin et trotte gentiment vers la deuxième. Sa pâtisserie, déclinée en cinq adresses, se hisse au niveau des meilleures références hexagonales. Sa chocolaterie provoque de sévères addictions chez les croqueurs de cacao. Et son bistrot Aux Prés sert l'un des brunches les plus séduisants de la capitale.

Alors forcément, quand le sorcier aveyronnais de 43 ans touille

un nouveau concept, ça fleure bon la formule magique : un bar de 40 couverts stylé, empruntant à la Rive Gauche son air Belle Epoque, à Manhattan son climat de bistrot branché, et à l'Amérique du Sud ses façons décomplexées de retwister la cuisine nipponne. Sous les yeux des 16 convives assis autour du comptoir en marbre jaune, un petit commando de samourais in black joint le geste et la manière pour mariner le gingembre, râper la racine fraîche de wasabi et tailler, sur le vif, des assiettes fraîches et virevoltantes. Même s'il a parfois la gâchette du chalumeau un peu facile pour flasher les chairs de poissons. Le yuzu et la mayonnaise épicée dévergentent le California roll, le pomelo corse ensoleille la langoustine tiède au wasabi, la vinaï-



Galette tourteau-curry-avocat. **Sushis** traditionnels. **Saumon** mi-cuit, fruit de la passion et poivre du Népal. **California rolls** de thon, piment et yuzu.



PHOTOS : F. R. GAUDRY

PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY



Goûté et jugé



Marius et Jeannette ♥♥♥♥

Un mangeur solitaire tout droit sorti d'un film de Sautet, Edouard Baer en grande déconne avec sa bande, une tablée cinéma avec le patron de Pathé, Jérôme Seydoux, le réalisateur Xavier Beauvois et la productrice Sylvie Pialat... Est-ce l'effet Laurent Audiot ? L'ex-toque de la Fontaine Gaillon (Paris II^e), ancien compagnon de route de Gérard Depardieu, est revenu à bon port, sous la coque renversée de cette fameuse caravelle de la gastronomie marine, dont il tint la barre autrefois, escorté d'une étoile Michelin. Sa partition iodée ? friture en dentelle d'éperlans et de calamars avec sa sauce tartare blindée d'herbes fraîches, tendres raviolis de langoustines sur leur bisque serrée, filets de saint-pierre aux premières asperges vertes... L'homme est discret, mais son classicisme rayonnant. Bientôt, il remettra sur le feu des bouillabaisse, bourrides, soupes de poissons comme on en fait peu ailleurs. Autre raison de monter à bord : les desserts tradi retwistés par le pâtissier japonais Hiroshi Mitsutake, à l'image de cette tarte au citron aérienne et pointue. L'addition ? Forcément salée !
4, avenue George V, Paris (VIII^e), 01-47-23-41-88, www.mariusetjeannette.com. Menu : 78 €. Carte : 100-130 €. Ouvert tous les jours.



Cléo ♥♥♥♥

Le restaurant dans un hôtel de luxe, c'est un peu comme le voiturier, le spa et la taille de la salle de bain : une case à cocher pour coller aux standards du genre. Au Narcisse Blanc, un 5 étoiles discret à deux pas de l'esplanade des Invalides, la table vaut nettement mieux que son rôle de faire-valoir. Zachary Gaviller, chef canadien aux convictions bien enracinées, en a fait un fringant salon de goût de 18 couverts où se bousculent des matières premières à fort pedigree. Le splendide agneau de lait de Pyrénées avec son gratin dauphinois chante *Douce France* à une tablée d'Américains, les strigoli à la sauce tomate, poulpe et moelle de bœuf séduisent les amoureux d'une Italie droite dans sa botte et le lieu jaune rôti au moules sauvages, cébettes grillées et crème de nduja (une saucisse pimentée de Calabre) pourrait même pousser les foodies de l'Est à traverser la Seine. La tarte normande à la crème est aussi moelleuse que les banquettes en velours greige, et le dôme au chocolat mousseux et orange sanguine aussi léger que l'addition.
19, boulevard de la Tour-Maubourg, Paris (VII^e), 01-40-60-44-32, www.restaurantcleo.fr. Menus : 29 € (déjeuner en semaine), 42 et 48 €. Carte : 60 €. Ouvert tous les jours.

grette au piment Jalapeno fait des guili-guili au thon mi-cuit. Sushis moulés dans les règles pour les connaisseurs de l'Archipel, tartares de bœuf chipotle et lobster rolls pour les pisteurs de sensations fortes et splendide galette craquante, tourteau effiloché au curry de Madras et avocat au citron vert ciselée en direct par Yves Dias, une fine lame de 18 ans. Le petit jeune s'en sort avec le même doigté sur ces perles du Japon au lait de coco, fruit de la passion et mangue. Quant à Olivier Prodhon, le bras droit de Lignac, il met la gastronomie liquide au diapason, entre cocktails débridés (Tokyo Garden : gin, shizo, saké, jus de yuzu, jus de litchi, 15 €), sakés au verre (entre 10 et 15 €) et excellente bière bio de la maison, brassée en collaboration avec Emmanuel Rey, dans la Vallée de Chevreuse (7 € les 33 cl). La star des lieux est souvent dans les parages, pour recueillir les impressions, distiller son enthousiasme rocaillieux et déployer son sourire XXL sur les selfies. Il peut : son carnet de réservation est blindé! ■